



«Steingebiss» Sauvignon Blanc 2022

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im 3000-Liter-Holzfass vergoren und ausgebaut
Alkoholvolumen	12.0%
Restzucker	0.4 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	6000 Flaschen
Bewertung	Vinum: 17/20

In der Nähe des südpfälzischen Orts Appenhofen befindet sich die Einzellage «Steingebiss». Von dort hat man einen spektakulären Ausblick auf die Rheinebene bis hin zum gegenüberliegenden Nordschwarzwald. Durch die südöstliche Ausrichtung geniesst die Lage intensive Sonneneinstrahlung. Der Boden besteht aus schwerem Ton mit einem hohen Quarzanteil. Trotz der physiologischen Reife behalten die Trauben zum Zeitpunkt der Lese stets einen enormen Säuregehalt und lässt den Wein nach ein paar Jahren oft an einen Sancerre denken. Die Gärung findet in einem über 100-jährigen, restaurierten 3600-Liter-Holzfass statt. Ursprünglich als Bierfass in Mainz gebaut, bietet es durch seine kreisrunde Form eine grosse und somit optimale Oberfläche für den langen und intensiven «sur lie»-Kontakt. Die lebendige Nase öffnet sich mit eng verwobenen Nuancen von Grapefruit, frischen Stachelbeeren und Zitronengras. Im Gaumen präsentiert sich der "Steingebiss" trocken und mineralisch, mit einer subtilen Note von weissem Pfeffer, die durch seine steinige Mineralität verstärkt wird. Ein langer Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab und hinterlässt eine nachhaltige Erinnerung.